

commission du codex alimentarius

F



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 9 de l'ordre du jour

CX/FFP 06/28/9

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Vingt-huitième session
Beijing (Chine),
18-22 septembre 2006

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA TRANSFORMATION DE LA CHAIR DES COQUILLES SAINT-JACQUES ET DES PÉTONCLES

(Document rédigé par le Canada)

L'Avant-projet de Code est distribué pour observations à l'étape 3. Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sont invités à les adresser par écrit, de préférence par courrier électronique, au Secrétaire, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), Télécopie: +39 (06) 5705 4593, courriel: codex@fao.org, avec copie au Service central de liaison avec le Codex de la Norvège, Direction norvégienne du contrôle des denrées alimentaires, boîte postale 8187 Dep. 0034 Oslo (Norvège), Télécopie: +47.23.21.70.01, courriel: CCFFP@mattilsynet.no **avant le 20 août 2006.**

HISTORIQUE

1. Depuis 2000, le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) examine l'Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques et des pétoncles surgelée et, si un certain nombre d'éléments essentiels de l'avant-projet de norme ont été réglés, le Comité n'est pas encore parvenu à s'entendre sur une limite supérieure acceptable pour la teneur en eau de la chair de la coquille Saint-Jacques, ni sur son expression. Au fil de ses sessions, le Comité a examiné les informations disponibles et pris conscience de la difficulté d'établir une limite stricte compte tenu de la variabilité de la teneur en eau selon les espèces et de l'effet des saisons, des modes de récolte et d'autres facteurs sur la teneur en eau. Néanmoins, le débat sur l'Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques et des pétoncles surgelée progresse.
2. À la vingt-septième session du CCFFP (2005), plusieurs délégations ont noté que l'établissement de bonnes pratiques de fabrication (BPF) permettrait de donner des orientations normalisées sur des questions comme la teneur en eau et ont proposé de commencer à travailler sur un code d'usages pour la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques et de pétoncle. Le Comité est convenu d'entamer l'élaboration du Code d'usages pour la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques et de pétoncle dans le cadre du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius (Alinorm 05/28/18, par. 114).

3. Le document de projet soumis à la Commission du Codex Alimentarius indiquait que l'activité proposée porterait sur les aspects suivants:
 - a. La transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle fraîche à bord d'un bateau de pêche avant son débarquement et la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques congelée dans une installation à terre.
 - b. L'identification des dangers et défauts potentiels associés à la transformation de la coquille Saint-Jacques ou de la pétoncle.
 - c. Les orientations, qui incluraient les contrôles en cas d'utilisation d'eau douce et de traitements aux polyphosphates pendant la manipulation et la transformation, tout en donnant des indications générales pour la transformation.
4. À sa vingt-huitième session (2005), la Commission du Codex Alimentarius a approuvé en tant que nouvelle activité l'avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair des coquilles Saint-Jacques et des pétoncles (ALINORM 05/28/31, Annexe VIII).

RECOMMANDATION

5. Le Comité est invité à examiner l'Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair des coquilles Saint-Jacques et des pétoncles (Annexe 1 ci-jointe) en vue de son avancement dans la procédure par étapes du Codex.

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA TRANSFORMATION DE LA CHAIR DES
COQUILLES SAINT-JACQUES ET DES PÉTONCLES**

(À l'étape 3)

TABLE DES MATIERES

SECTION X	Transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle fraîche et congelée
X.1	Conditions générales à ajouter au programme minimum
X.2	Identification des dangers et des défauts
X.3	Opérations de transformation
X.3.1	Transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle à bord d'un bateau de pêche en haute mer avant débarquement
X.3.1.1	Débarquement/Décharge sur le pont des coquilles Saint-Jacques/pétoncles
X.3.1.2	Écaillage
X.3.1.3	Lavage à l'eau de mer
X.3.1.4	Pré-réfrigération
X.3.1.5	Ensachage
X.3.1.6	Entreposage réfrigéré
X.3.2	Transformation de la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle congelée séparément
X.3.2.1	Réception des coquilles Saint-Jacques
X.3.2.2	Entreposage réfrigéré
X.3.2.3	Lavage
X.3.2.4	Utilisation d'additifs dans la chair de coquille Saint-Jacques
X.3.2.5	Calibrage
X.3.2.6	Congélation
X.3.2.7	Givrage
X.3.2.8	Pesage
X.3.2.9	Étiquetage
X.3.2.10	Emballage
X.3.2.11	Entreposage en chambre frigorifique
Annexe 'X'	Exigences facultatives concernant le produit final

SECTION 2

DÉFINITIONS

Aux fins du présent Code:

Par eau de mer réfrigérée, on entend l'eau de mer réfrigérée dans des citernes fixes par un système de refroidissement mécanique

Par coquille Saint-Jacques avec corail, on entend la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques ou de la pétoncle et le corail restant après que les viscères ont été complètement détachés de la coquille.

Par chair de coquille Saint-Jacques, on entend la chair du muscle adducteur restant après que les viscères et/ou le corail ont été complètement détachés de la coquille.

Par écaillage, on entend le processus consistant à retirer la chair du muscle adducteur et à complètement détacher de la coquille les viscères et le corail de la coquille Saint-Jacques ou de la pétoncle vivante.

SECTION X TRANSFORMATION DE LA CHAIR DE COQUILLE SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLE FRAÎCHE ET CONGELÉE

Pour déterminer les contrôles à effectuer à une étape donnée de la transformation, la présente section donne des exemples de dangers et de défauts potentiels et donne des orientations technologiques qui pourront être utiles pour décider de mesures de contrôle et de mesures correctives. Pour chaque étape, seuls les dangers et les défauts qui sont susceptibles d'être introduits ou contrôlés à cette étape sont énumérés. Il est entendu que lors de l'élaboration d'un plan HACCP et/ou DAP, il est indispensable de consulter la section 5 qui donne des indications sur l'application des principes de l'analyse HACCP et DAP. Toutefois, le présent Code d'usages ne peut donner de détails sur les limites critiques, le suivi, la tenue de registre et la vérification à chacune des étapes, dans la mesure où tout dépend du danger ou du défaut précis à maîtriser.

Comme souligné dans le Code, l'application des éléments appropriés du programme préalable indispensable (section 3) et des principes HACCP (section 5) à ces étapes donnera au transformateur l'assurance que les dispositions essentielles en matière de qualité, de composition et d'étiquetage de la norme Codex appropriée sont respectées et les questions de sécurité sanitaire des denrées alimentaires maîtrisées.

Les modes de récolte des coquilles Saint-Jacques et des pétoncles à des fins commerciales peuvent varier considérablement. Ainsi, l'écaillage peut avoir lieu soit à bord des bateaux de pêche, soit dans des installations terrestres. Qui plus est, les expéditions de pêche peuvent durer de 1 à 10 jours. S'agissant d'expéditions de pêche en eaux lointaines, où l'écaillage est effectué en mer et la chair de la coquille Saint-Jacques ou de la pétoncle réfrigérée par application de glace d'eau douce, le temps pendant lequel la chair de la coquille Saint-Jacques ou de la pétoncle est exposée à la glace fondante peut affecter tant la qualité que la composition du produit. Le lavage de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle pendant la transformation est également une source d'exposition à l'eau douce affectant la composition du produit. Afin de s'assurer que le produit répond aux normes internationales et réglementaires visant à prévenir les pratiques inévitables ou frauduleuses vis-à-vis des consommateurs, les pêcheurs et transformateurs de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles doivent prévoir les contrôles appropriés et veiller tout particulièrement à limiter l'introduction excessive d'eau douce dans le produit.

La présente section couvre la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle fraîche à bord d'un bateau de pêche parcourant de longues distances avant le débarquement et la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle congelée séparément dans l'usine de transformation. La section traite également de l'utilisation de l'eau douce et du traitement aux polyphosphates pendant la transformation. Le schéma de traitement (Figure X.1) illustre quelques-unes des étapes les plus courantes de la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle.

X.1 CONDITIONS GÉNÉRALES À AJOUTER AU PROGRAMME MINIMUM

Section 3 – Le programme minimum indique les conditions minimales à respecter pour assurer de bonnes pratiques en matière d'hygiène à bord du bateau de pêche et dans les installations de transformation, avant l'application de l'analyse des dangers et des défauts. Outre les directives faisant l'objet de la section 3, on se conformera aux prescriptions suivantes:

- À élaborer

X.2 IDENTIFICATION DES DANGERS ET DES DÉFAUTS

Se reporter également à la section 5.3.3 Conduite de l'analyse des dangers et des défauts.

X.2.1 Dangers

Se reporter également à la section 5.3.3.1 Identification des dangers et des défauts. S'agissant de la commercialisation de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entières et de coquilles Saint-Jacques avec corail, ces produits doivent être conformes aux dispositions en matière d'hygiène de l'Avant-projet de norme Codex pour les mollusques bivalves vivants [et crus] (*en cours d'élaboration*). Ainsi, les biotoxines marines devront être incluses dans l'analyse des dangers, puisque les gonades et le corail peuvent être toxiques.

La présente section décrit les principaux dangers et défauts propres à la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle.

X.2.1.1 Biotoxines marines

Les phycotoxines, telles que la phycotoxine diarrhéique, la phycotoxine paralysante ou la phycotoxine amnésique, ne posent en général aucun problème de sécurité sanitaire dans la chair du muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles et ne présentent pas par conséquent de risques pour la santé humaine. Les données scientifiques concernant la contamination de la chair des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles par des biotoxines sont limitées et donnent à penser que seules quelques coquilles Saint-Jacques ou pétoncles peuvent être affectées par des biotoxines marines. Il semble, par exemple, que le peigne des roches géant (*Crassidoma giganteum* / *Hinnites multirugosus*) accumule la phycotoxine paralysante dans son muscle adducteur.

X.2.2 Défauts

Les défauts potentiels indiqués ci-après sont cités au titre des exigences essentielles en matière de qualité, d'étiquetage et de composition énoncées dans l'avant-projet de norme Codex pour la chair du muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles surgelée (*en cours d'élaboration*).

Les spécifications relatives au produit final citées en Annexe 'X' énoncent certaines conditions facultatives applicables à la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle.

X.2.2.1 Parasites

On sait que les parasites affectent le système respiratoire, certains organes et les tissus conjonctifs de ces organes (tel que *Perkinsis* spp.). Le nématode *Sulcascaris sulcata* peut paralyser le muscle adducteur du peigne calico. Les informations scientifiques sur le danger pour la santé humaine que représentent les parasites des coquilles Saint-Jacques et des pétoncles sont limitées. Toutefois, l'infestation des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles par des parasites mûrs ou la présence de kystes peut rebuter le consommateur.

X.2.2.2 Restes de viscères

Pendant l'écaillage des coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, il peut arriver que les viscères et d'autres parties de l'intestin ne soient pas complètement éliminés. Si une certaine quantité de viscères n'est pas éliminée, le produit final présente des attributs physiques désagréables peu appréciés des consommateurs.

X.2.2.3 "Eau ajoutée"

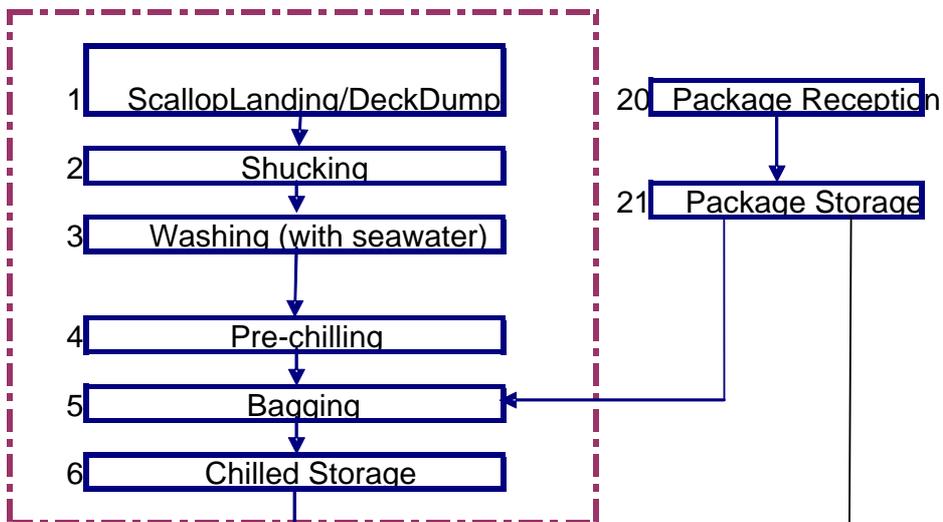
On sait que lorsque la chair du muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles est en contact avec de l'eau douce, sa teneur en humidité s'accroît avec le temps. Ceci tient au fait que le muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques ou de la pétoncle est constitué de faisceaux parallèles de fibres qui peuvent absorber l'eau par capillarité. Si la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques ou de la pétoncle a été en contact avec de l'eau pendant trop longtemps, de l'eau vient s'ajouter au produit, ce qui peut donner lieu à des pratiques commerciales frauduleuses. L'utilisation de polyphosphates pendant la transformation contribue à retenir l'eau ajoutée et, si elle n'est pas étroitement contrôlée, peut conduire à des pratiques commerciales frauduleuses.

L'étiquetage du produit peut contribuer à réduire les risques de fraude économique en fournissant au consommateur les informations dont il a besoin pour choisir ses produits en connaissance de cause. Toutefois, le transformateur doit aussi mettre en place des procédures de contrôle appropriées pour s'assurer que l'eau ajoutée et les polyphosphates sont utilisés conformément aux normes internationales et réglementaires (les bonnes pratiques de fabrication doivent être correctement appliquées et respectées par le transformateur).

Le diagramme ci-après est inséré à titre d'illustration seulement. En cas d'application du système HACCP en cours de fabrication, un diagramme complet et détaillé devra être établi pour chaque processus.

Les références correspondent aux sections pertinentes du Code

Opérations de pêche en eaux lointaines



Opérations à terre

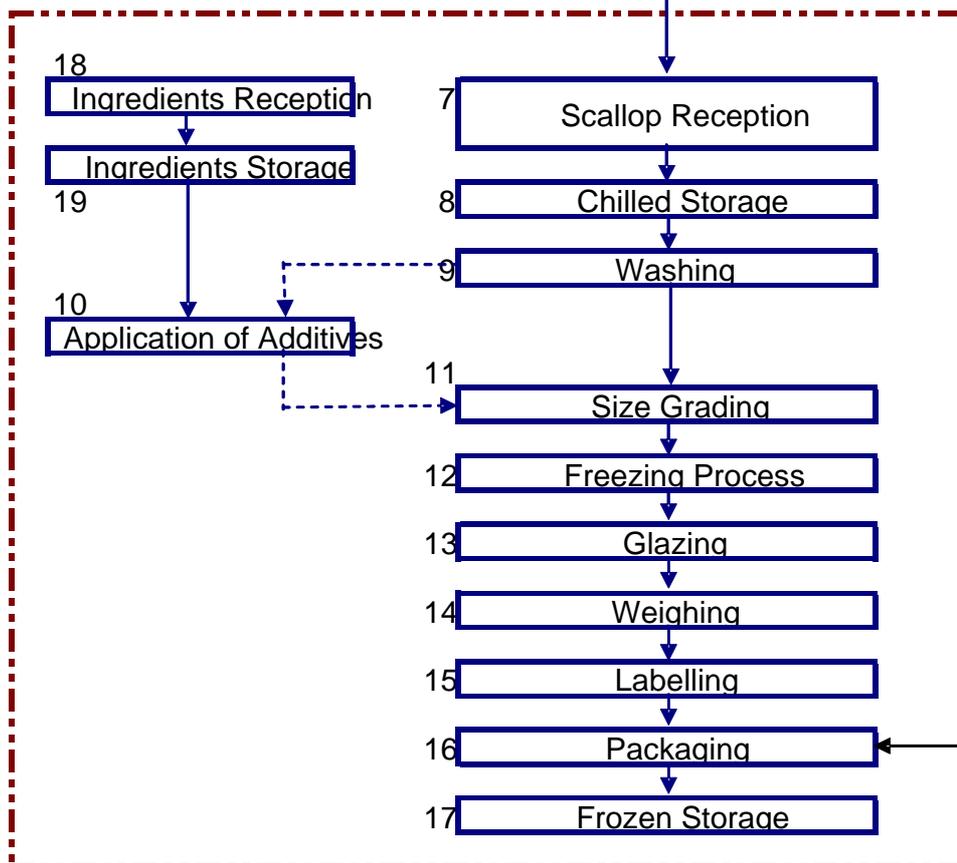


Figure X.1 Exemple d'ordinogramme de la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle

Voir traduction de la légende du diagramme

1. Débarquement/Décharge sur le pont des coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles
2. Écaillage
3. Lavage (à l'eau de mer)
- 4- Pré-refrigération
5. Ensachage
6. Entreposage réfrigéré
7. Réception des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles
8. Entreposage réfrigéré
9. Lavage
10. Application d'additifs
11. Calibrage
12. Congélation
13. Givrage
14. Pesage
15. Étiquetage
16. Emballage
17. Entreposage en congélateur
18. Réception des ingrédients
19. Entreposage des ingrédients
20. Réception des colis
21. Entreposage des colis

X.3 OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION

X.3.1 Transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle à bord d'un bateau de pêche en haute mer avant débarquement

En règle générale, il existe deux catégories d'expéditions de pêche selon l'éloignement du site de récolte (zone de pêche) de l'installation de transformation à terre. Les expéditions dites "courtes" durent normalement de 1 à 2 jours s'il s'agit de pêches côtières de poissons à l'état sauvage, tandis que les expéditions sont quotidiennes en cas de capture en milieu aquacole. Les "expéditions lointaines" correspondent en général à des opérations de pêche en haute mer, qui durent 10 jours ou moins. Dans ce cas, l'écaillage de la coquille Saint-Jacques a lieu à bord du bateau de pêche. Les produits sont réfrigérés par application de glace d'eau douce et entreposés dans un lieu réfrigéré.

X.3.1.1 Débarquement/Décharge sur le pont des coquilles Saint-Jacques/pétoncles (étape 1)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Peu probables

Orientation technique:

- Les coquilles Saint-Jacques/pétoncles vivantes doivent être ramassées et placées dans des conteneurs propres, sans retard injustifié.
- Les coquilles Saint-Jacques qui doivent être écaillées à leur arrivée dans l'installation de transformation doivent être correctement réfrigérées et être manipulées sans retard injustifié et en ayant soin d'éviter toute contamination.

X.3.1.2 Écaillage (étape 2)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Restes de viscères

Orientation technique:

- On prendra soin de s'assurer que la chair de la coquille Saint-Jacques/pétoncle est complètement exempte de viscères, tissus conjonctifs et corail, le cas échéant.

X.3.1.3 Lavage à l'eau de mer (étape 3)

Dangers potentiels: Fragments de coquille

Défauts potentiels: Restes de viscères, contamination physique (sable, débris)

Orientation technique:

- Il convient de disposer d'une quantité suffisante d'eau de mer propre pour laver:
 - les coquilles Saint-Jacques/pétoncles vivantes avant leur écaillage;
 - la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle après écaillage, afin de détacher tous viscères, tissus conjonctifs, matières étrangères et fragments de coquilles.

X.3.1.4 Pré-réfrigération (étape 4)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Humidité (eau ajoutée) – s'applique à la pré-réfrigération avec de l'eau douce

Orientation technique:

- La pré-réfrigération de la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle devrait être utilisée pour réduire la température interne de la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle avant son placement en entrepôt réfrigéré. Cette mesure permet de réduire la quantité de glace fondue et par conséquent les contacts avec l'eau douce de la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle pendant l'entreposage réfrigéré.

- La pré-réfrigération suppose l'immersion de la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle dans de l'eau de mer réfrigérée pendant une durée spécifiée.
- Si de l'eau douce est utilisée en même temps que de l'eau de mer, le temps de contact pour chaque lot devra être aussi court que possible.
- L'eau utilisée pour la pré-réfrigération devrait être périodiquement remplacée pour réduire la charge bactérienne et assurer une température fonctionnelle.

X.3.1.5 Ensachage (étapes 5, 20 et 21)

Dangers potentiels: *Peu probables*

Défauts potentiels: *Peu probables*

Se reporter également aux sections 8.5.1 - Réception – Emballage, Étiquetage et Ingrédients; 8.5.2 – Entreposage - Emballage, Étiquetage et Ingrédients et 8.4.4 – Emballage et Conditionnement,

Orientation technique:

- Une fois la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle emballée dans des sacs propres faits d'un matériau adapté, une étiquette ou un autre moyen d'identification adapté sera attaché à chaque sac pour indiquer la date de récolte et d'autres caractéristiques pertinentes du produits.
- La chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle ensachée doit être conservée dans un endroit propre.

X.3.1.6 Entreposage réfrigéré (étape 6)

Dangers potentiels: *Peu probables*

Défauts potentiels: *Décomposition, humidité (eau ajoutée)*

Se reporter également à la section 8.1.2 – Entreposage réfrigéré

Orientation technique:

- Les sacs de chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle doivent être placés dans de la glace finement brisée.
- L'entrepôt réfrigéré ou les conteneurs réfrigérés doivent être suffisamment bien drainés pour que l'eau douce provenant de la glace fondue entre le moins possible en contact avec le produit situé au fond du conteneur.
- Des systèmes ou plans de rotation des stocks doivent être adoptés pour garantir la bonne utilisation des coquilles Saint-Jacques/pétoncles.

X.3.2 Transformation de la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle congelée séparément

Cette section vise à compléter la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle fraîche à bord de navires de pêche en haute mer en donnant des indications supplémentaires sur la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle surgelée séparément.

X.3.2.1 Réception des coquilles Saint-Jacques (étape 7)

Dangers potentiels: *Biotoxines marines (pour les coquilles Saint-Jacques/pétoncles avec corail)*

Défauts potentiels: *Décomposition, humidité (eau ajoutée)*

Orientation technique:

- Les spécifications pourraient inclure les caractéristiques suivantes:
 - ⇒ caractéristiques organoleptiques telles que l'apparence, l'odeur, la texture, etc;
 - ⇒ teneur en humidité maximale acceptable (*des méthodes d'analyse possibles (% d'humidité et ratio teneur en eau/protéines) pourraient être ajoutés en annexe à des fins de référence*));
 - ⇒ qualité de l'exécution (viscères/corail excessifs (dans le cas de la chair de muscle adducteur uniquement));

- ⇒ présence de parasites;
- ⇒ présence de matières étrangères.

- Pour la commercialisation des coquilles Saint-Jacques avec corail, le transformateur doit avoir les moyens de s'assurer que la concentration de produits toxiques est conforme aux exigences réglementaires édictées par l'organisme officiel compétent. Pour ce faire, il pourra, notamment, appliquer des programmes de suivi ou effectuer des tests sur le produit final.
- Les personnes manipulant les coquilles Saint-Jacques/pétoncles et le personnel approprié devraient recevoir une formation aux techniques d'évaluation sensorielles afin de pouvoir vérifier qu'un lot entrant est conforme aux dispositions essentielles en matière de qualité de la Norme Codex pour la chair du muscle adducteur de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle surgelée.
- La chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle doit être transformée de manière efficace, sans délais indus et en prenant soin d'éviter toute contamination.
- La chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle doit être rejetée si l'on constate qu'elle contient des substances nocives, décomposées ou étrangères qui ne seront pas éliminées, ni ramenées à un niveau acceptable par des procédures ordinaires de tri ou de préparation. Une évaluation appropriée doit être effectuée pour déterminer la ou les raison(s) de l'absence de la perte de contrôle et le plan HACCP ou DAP devrait être modifié en conséquence.

X.3.2.2 Entreposage réfrigéré (étape 8)

Dangers potentiels: *Peu probables*

Défauts potentiels: *Décomposition*

Se reporter également à la section 8.1.2 – Entreposage réfrigéré

Orientation technique:

- Pour la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle emballée dans des sacs en coton, l'étiquette d'identification permet de connaître la date de récolte et le nombre de jours pendant lesquels le produit a été en contact avec de la glace d'eau douce. Des systèmes ou plans de rotation des stocks devraient être établis pour garantir l'utilisation appropriée des coquilles Saint-Jacques/pétoncle.

X.3.2.3 Lavage (étape 9)

Dangers potentiels: *Fragments de coquille*

Défauts potentiels: *Humidité excessive (eau ajoutée), contamination physique (sable, débris)*

Orientation technique:

- Les coquilles Saint-Jacques doivent légèrement être secouées doucement pour permettre leur séparation et l'élimination des matières étrangères.
- Étant donné que le lavage prend de 20 à 40 minutes, de l'eau salée réfrigérée (3%) devrait être utilisée pour le lavage de la chair des coquilles Saint-Jacques/pétoncles afin de réduire l'absorption d'humidité.
- L'eau salée réfrigérée doit être préparée avec de l'eau potable et du sel de qualité alimentaire.
- L'utilisation d'eau douce doit être évitée. Si elle est utilisée, il convient de définir clairement la méthode de lavage et le temps de contact.
- Le programme de lavage (paramètres concernant le temps de contact) doit faire l'objet d'un suivi attentif.
- La chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle lavée doit ensuite être égouttée correctement.

- Après lavage, la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle doit être immédiatement transformée ou réfrigérée et maintenue à la température appropriée (température de la glace fondante).

X.3.2.4 Utilisation d'additifs dans la chair de coquille Saint-Jacques (étapes 10, 18 et 19)

<i><u>Dangers potentiels:</u></i>	<i>Peu probables</i>
<i><u>Défauts potentiels:</u></i>	<i>Humidité excessive (eau ajoutée), odeurs anormales</i>

Se reporter également aux sections 8.5.1 Réception – Emballage, Étiquetage et Ingrédients et 8.5.2 Entreposage – Emballage, Étiquetage et Ingrédients.

Orientation technique:

- L'immersion de la chair de coquille Saint-Jacques dans une solution de phosphate est la méthode la plus courante d'application des polyphosphates. Les polyphosphates peuvent aussi être appliqués par trempage, pulvérisations ou tournoiement dans une solution de phosphate. (ajouter référence??)
- En cas d'utilisation de polyphosphates, le transformateur doit prévoir un moyen d'atteindre systématiquement le but fonctionnel de l'opération, à savoir la rétention de l'humidité naturelle (pour prévenir, par exemple, la perte de liquide par égouttage) et de la flaveur, la prévention des pertes de fluides lors du transport et avant la vente, la prévention de l'apparition de flaveurs d'oxydation et de lipides par chélation des métaux lourds et la cryoprotection de façon à prolonger la durée de conservation.
- Les polyphosphates doivent être mélangés dans des proportions correctes et le temps de contact dûment validé doit être respecté. La quantité d'eau absorbée par la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle augmente avec le temps de trempage.
- Les additifs doivent être conformes aux conditions énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

X.3.2.5 Calibrage (étape 11)

<i><u>Dangers potentiels:</u></i>	<i>Peu probables</i>
<i><u>Défauts potentiels:</u></i>	<i>Décomposition</i>

Orientation technique:

- Le calibrage de la chair de coquille Saint-Jacques se fait normalement avec des calibreuses mécaniques plus ou moins précises. Il y a toujours un risque que la chair de coquille Saint-Jacques reste coincée dans les barres des calibreuses, de sorte qu'une inspection régulière est nécessaire pour prévenir la remise en circulation de chair ancienne.
- Après calibrage, la chair de la coquille Saint-Jacques doit être immédiatement transformée ou réfrigérée et maintenue à la température appropriée (température de la glace fondante).

X.3.2.6 Congélation (étape 12)

<i><u>Dangers potentiels:</u></i>	<i>Peu probables</i>
<i><u>Défauts potentiels:</u></i>	<i>Détérioration de la texture, apparition d'odeurs rances, déshydratation</i>

Se reporter à la section 8.3.1 Congélation

X.3.2.7 Givrage (étape 13)

<u>Dangers potentiels:</u>	<i>Peu probables</i>
<u>Défauts potentiels:</u>	<i>Déshydratation, poids net incorrect</i>

Se reporter à la section 8.3.2 Givrage

- Il faut s'assurer que la surface de la chair de coquille Saint-Jacques/pétoncle congelée est entièrement recouverte d'une couche protectrice appropriée de glace et exempte de zones exposées aux risques de déshydratation.

X.3.2.8 Pesage (étape 14)

<u>Dangers potentiels:</u>	<i>Peu probables</i>
<u>Défauts potentiels:</u>	<i>Poids net incorrect</i>

Se reporter à la section 8.2.1 Pesage

X.3.2.9 Étiquetage (étape 15)

<u>Dangers potentiels:</u>	<i>Peu probables</i>
<u>Défauts potentiels:</u>	<i>Étiquetage incorrect, additifs non déclarés</i>

Se reporter aussi à la section 8.2.3 Étiquetage

Orientation technique:

- Lorsque des polyphosphates sont utilisés pour la transformation, un système doit être en place pour garantir que ces additifs sont correctement déclarés sur l'étiquette.
- Lorsque la teneur en humidité prescrite par la législation nationale est dépassée, l'étiquette doit indiquer que de l'eau a été ajoutée, conformément à la Norme Codex pour la chair du muscle adducteur de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle surgelée séparément.

X.3.2.10 Emballage (étapes 18, 19, 20 et 21)

<u>Dangers potentiels:</u>	<i>Peu probables</i>
<u>Défauts potentiels:</u>	<i>Peu probables</i>

Se reporter aux sections 8.5.1 Réception – Emballage, Étiquetage et Ingrédients; 8.5.2 Entreposage – Emballage, Étiquetage et Ingrédients et 8.4.4 Emballage et conditionnement

X.3.2.11 Entreposage en chambre frigorifique (étape 17)

<u>Dangers potentiels:</u>	<i>Peu probables</i>
<u>Défauts potentiels:</u>	<i>Déshydratation, décomposition, perte de qualité nutritionnelle</i>

Se reporter à la section 8.1.3 Entreposage en chambre frigorifique

ANNEXE 'X' – EXIGENCES FACULTATIVES CONCERNANT LE PRODUIT FINAL – CHAIR DE COQUILLE SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLE [À COMPLÉTER]

- **Coloration variable (d'orange clair à blanc laiteux):** Au printemps, les coquilles Saint-Jacques ont un corail de couleur orange qui peut saigner dans le muscle adducteur. Ce produit d'apparence différente, appelé "citrouille" dans la profession, peut ne pas plaire sur certains marchés.